

レシピ紹介

『 チーズまんじゅう 』



【材料】

- ・バター・・・・・・・・・・105g
- ・砂糖・・・・・・・・・・100g
- ・卵・・・・・・・・・・1個
- ・小麦粉・・・・・・・・・・260g
- ・ベーキングパウダー・・小さじ1/2
- ・クリームチーズ・・・・200g
(常温に戻しておく)

★作り方★

- ① ポールにバターを入れ、泡立て器でよく練り混ぜる。
なめらかなクリーム状になったら砂糖を加え、すり混ぜる。
- ② 卵を数回に分けて①に加えよく混ぜる。
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーをふるい、②へ入れて
ひとまとまりにする。
- ④ 生地を20等分にし、中にクリームチーズを入れて丸める。
- ⑤ 190℃で15分焼く。

